Farine de blé tendre - Minoterie - Courçon

- Produits locaux
- Boulangerie, pâtisserie et confiserie

Coup de coeur

Un travail en filière du producteur de blé tendre, au boulanger.... en passant par la minoterie de Courçon.

Découvrez la Minoterie Coopérative de Courçon ! Denis Riffaud, son directeur depuis 2011, assure avec brio la conjugaison entre tradition et modernité avec, à ses côtés, Mikaël Bonneau, directeur commercial.

Au cœur de la minoterie, « la farine du Marais poitevin », est fabriquée à partir de blé tendre, lui aussi marqué « Valeurs Parc ». Il est produit par deux agriculteurs de Coulon et Damvix, engagés sur des pratiques exigeantes respectant l'environnement et faisant la promotion du territoire.

C'est une véritable organisation filière qui est distinguée, de la production du blé jusqu'à la farine et au pain ! Une baguette avec la signature du Parc naturel à découvrir pour le plus grand plaisir des consommateurs.

Contact

SERVANT Luc Président de la Minoterie
RIFFAUD Denis Directeur de la Minoterie

Adresse

Minoterie de Courçon
7 rue de la Minoterie
17170
Courçon
05 46 01 60 20
accueil@minocoop-courcon.com
Parc

Le Parc naturel régional du Marais poitevin œuvre pour la sauvegarde, la restauration et la valorisation du Marais poitevin, dans une dynamique de développement durable. Le Parc naturel régional du Marais poitevin c'est 198 514 hectares et 202 273 habitants, répartis sur 88 communes classées.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué accueil@minocoop-courcon.com

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam)

automatisées.

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Obtenir un nouveau captcha !

Envoyer